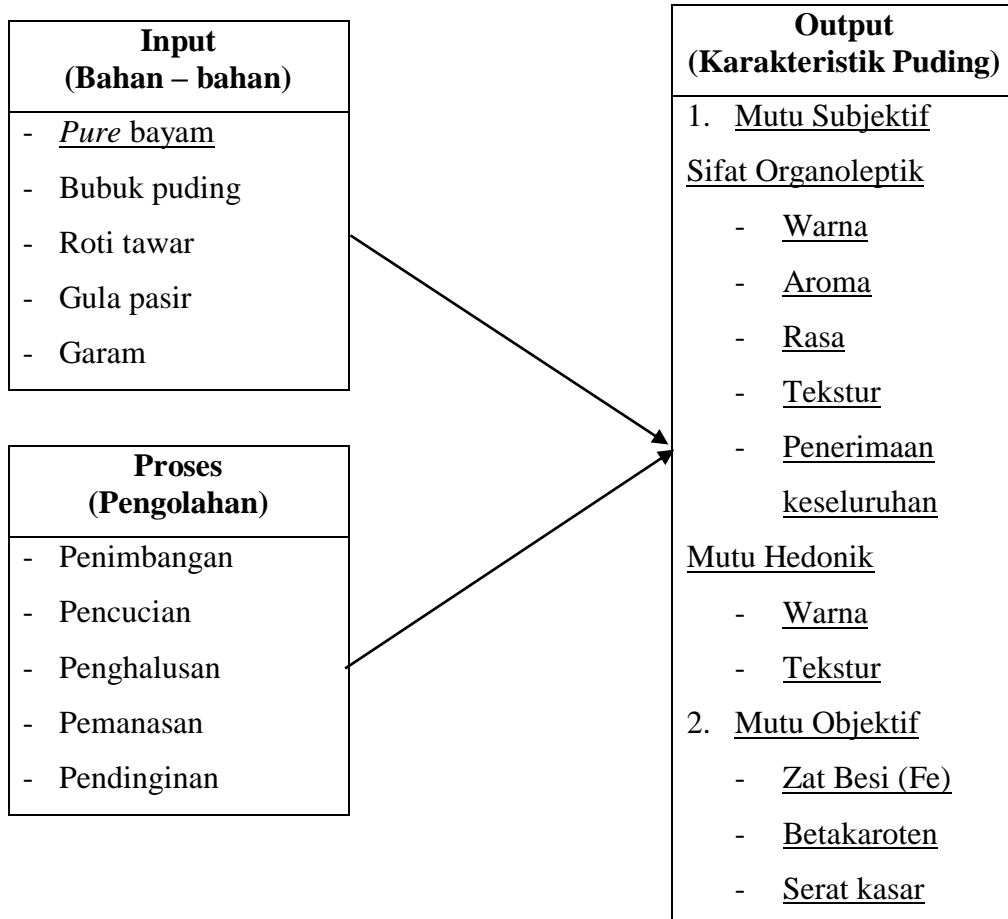


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 2 Kerangka Konsep

Keterangan : Yang bergaris bawah adalah yang diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat karakteristik dari puding roti tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya *pure bayam*, roti tawar, bubuk puding, gula pasir, dan garam. Pada proses pembuatan puding roti ini melalui beberapa tahap yaitu mulai dari pembuatan *pure bayam*, pencampuran

semua bahan hingga pemasakan. Puding roti ini diharapkan dapat dijadikan salah satu alternatif jajanan sehat yang mengandung Zat besi (Fe), Vitamin A dan Serat.

Proses pengolahan puding roti ini dipengaruhi oleh substitusi *pure* bayam yang dapat mempengaruhi hasil dari puding roti, seperti akan mempengaruhi warna, aroma, rasa, dan tekstur puding tersebut, semakin banyak substitusi *pure* bayam maka tekstur pada puding roti akan mudah hancur karena kandungan serat dan pengurangan jumlah airnya, mengubah aroma menjadi langu pada puding roti tersebut, dan warnanya semakin banyak substitusi *pure* bayam, warna puding roti akan semakin gelap atau hijau tua.

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa penelitian yang akan dilakukan adalah substitusi *pure* bayam yang berbeda-beda akan berpengaruh terhadap mutu organoleptik yang dapat dilihat dari warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan, kandungan Zat besi (Fe), Betakaroten dan Serat pada puding roti yang dihasilkan.

B. Variabel dan Definisi Oprasional

1. Variabel

- a. Variabel Bebas : Subtitusi *pure* bayam
- b. Variabel Terikat : Karakteristik puding roti

2. Definisi Oprasional

Tabel 7
Definisi Oprasional

No	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Skala
1.	Subtitusi <i>pure</i> bayam	Pembuatan puding roti yang disubstitusikan <i>pure</i> bayam dengan perlakuan substitusi <i>pure</i> bayam sebanyak 5%, 10%, 15%, 20%, 25%.	Penambahan <i>pure</i> bayam dilakukan dengan 5 perlakuan yang berbeda	Ordinal
2. Karakteristik Puding Roti				
a.	Mutu Subyektif	Mutu subyektif ditentukan dengan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan	- Uji hedonik - Uji mutu hedonik meliputi warna dan tekstur	Rasio
b.	Mutu Objektif			
	Zat Besi (Fe)	Kadar zat besi (Fe) merupakan presentase kandungan zat besi (Fe) yang ada dalam puding roti.	Metode uji SSA (Spektrofotometer Serapan Atom)	Rasio
	Beta karoten	Kadar betakaroten merupakan presentase kandungan betakaroten yang ada dalam puding roti.	Metode Spektrofotometri	Rasio
	Serat Kasar	Kadar serat merupakan persentase kandungan serat yang ada dalam puding roti	Metode penentuan kadar serat kasar	Rasio

C. Hipotesis

Adapun hipotesis dari penelitian ini yaitu ada pengaruh substitusi *pure* bayam terhadap karakteristik puding roti.